



SISIKU炭焼き台車「MOKU」

もくもくもっく

炭を作りながら
調理も楽しめる!



木炭以外にも野菜や植物の炭も作れます!

● 炭材投入箱



● 燃料投入口



使用燃料ペレット
端材などを細かく
砕いて、円筒状に
加工した燃料



● 組み立て式煙突

煙突は3つに分かれるので
コンパクトに運べます。



炭を焼く余熱で
ピザや焼き芋を楽しんだり!



出来上がった炭で BBQ もできます!



調理内容	調理時間 (目安)
ピザ	5~10分
焼きいも (細)	40~50分
焼きいも (太)	90分
ジャガイモ (小)	30分
燻製	50~60分

◆ 製品仕様

型番	幅 mm	奥行 mm	本体高さ (取っ手含) mm	持ち手 高さ mm	全高 (煙突高さ) mm	自重 Kg	炭材投入 箱容量 ℓ	1回の燃料 使用量 Kg	室内温度 ℃	出来 上がり量 Kg	燃焼 時間
MOKU	360	670	550	480	1620	36	15	~10	700℃	3~4	5時間

